

STRUČNI RAD – *PROFFESIONAL PAPER*

UDK 619:637.18:38:659.183

**KONCEPT ZAŠTITE IMENA NAMIRNICA ŽIVOTINJSKOG  
POREKLA\******CONCEPT OF PROTECTION OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN*****Zora Mijačević, Snežana Bulajić\*\***

Prema važećem propisu [1] definisani su zahtevi kvaliteta za mleko i proizvode od mleka. U istom pravilniku definisan je i pojam kompozitnih proizvoda, tj. proizvoda kod kojih je deo masti ili belančevina zamenjen mastima i belančevinama drugog porekla. Kompozitni proizvod u naslovu mora da ima oznaku kompozitni i u delu deklaracije koja govori o sastojcima, označene ukupne proteine i masti i udeo biljnih proteina i masti u ukupnim proteinima i mastima proizvoda od mleka. Porastom populacije i brigom za zdravlje postavljeni su novi zahtevi, a potrošači očekuju da namirnica ne zadovoljava samo nutritivne potrebe, nego da poseduje i određene funkcionalne karakteristike ili da nije opterećena komponentama koje negativno utiču na zdravlje (prisustvo holesterola, natrijum-hlorida i visok procenat zasićenih masnih kiselina). Potpunom zamenom jedne komponente mleka dobija se nov proizvod. Promena tradicionalnog sastava namirnice mora da bude i jasno deklarirana kako proizvođača ne bi dovela u zabludu, a ostavila mu mogućnost izbora i samoopredeljenja. Na našem tržištu se u poslednje vreme pojavljuju proizvodi koji nose oznaku imitacija, alternativa, posni sir i biljni sir. Modifikovani proizvodi koji ne zadovoljavaju tradicionalne standarde identiteta moraju da se označe kao imitacije, u slučaju da su nutritivno inferiorni u odnosu na tradicionalnu standardizovanu namirnicu, odnosno kao supstitucije ili alternative, u slučaju da su nutritivno ekvivalentni tradicionalnoj namirnici. Nepostojeća pravna regulativa za ovu kategoriju proizvoda dovodi do nepravilnog deklarisanja takvih proizvoda i time neminovno daje pogrešnu informaciju potrošaču o karakteristikama takve namirnice.

Radi zaštite potrošača neophodno je da se zakonski reguliše ova oblast.

*Ključne reči: imitacije, supstitucije, koncept zaštite namirnica*

\* Rad primljen za štampu 6. 11. 2004. godine

\*\* Dr Zora Mijačević, profesor, Snežana Bulajić, Fakultet veterinarske medicine, Beograd

## Uvod / Introduction

Države postavljaju sopstvene definicije i zahteve za obeležavanje proizvoda, prilagođavajući ih svojim potrebama i situaciji. U pojedinim zemljama kao što je Nemačka, ne postoji mogućnost proizvodnje ili prodaje imitacija sira. Druge zemlje, uključujući Francusku i Ameriku, po tom pitanju su daleko liberalnije. U Americi, *Food and Drug Administration (FDA)* definiše imitacije namirnica kao namirnice koje ne ispunjavaju zahteve nutritivne ekvivalentnosti koju nose prirodne namirnice. Ukoliko je zahtev nutritivne ekvivalentnosti u odnosu na prirodnu namirnicu ispunjen ili prevaziđen, takva namirnica može da bude označena kao alternativa, supstitucija, ili simulirana namirnica. Ipak, pojedini proizvođači iz različitih razloga, često daleko više koriste oznaku imitacija, iako bi po definiciji takav proizvod trebao da predstavlja supstituciju ili alternativu. Industrija mleka, upravo uzimajući u obzir mogućnost konfuzije u takvim slučajevima, označava sireve i druge proizvode od mleka u njihovoj izvornoj formi sa oznakom „REAL” (pečat odobren posle adekvatne sertifikacije od *American Dairy Association*). Prema izveštaju Internacionalne mlekarske federacije iz 1989. godine, maslac ili namazi na bazi maslaca predstavljaju proizvode od mleka koji se najčešće imitiraju u većini zemalja sveta, dok se sirevi imitiraju u manjem opsegu, sa izuzetkom Amerike. Čak i na američkom tržištu, imitacije sireva su, u odnosu na izvorne sireve, manje zastupljene. Zapaženi nutritivni nedostaci takvih proizvoda, najvećim delom utiču da ih potrošači ne prihvataju. Istraživači su dokazali da takve imitacije mleka poseduju nedostatke u odnosu na nutritivni sastav i veliku varijabilnost u sadržaju proteina, natrijuma i kalcijuma [2].

Jedan od osnovnih razloga tehnoloških nedostataka sistema imitacija mleka jeste nestabilnost soli, sa tendencijom ostavljanja naslaga takvih soli na dnu duplikatora. Vakaleris i Sabharwal [3] potvrdili su da simulirani sistemi mleka koji sadrži proteine, kalcijum i fosfat u koncentracijama približnim onima kod prirodnog mleka definitivno predstavljaju nestabilne sisteme, u kojima se proteini i kalcijum većim delom precipitiraju. Dodatak Na-citrata omogućava značajnu stabilizaciju sistema.

Imitacije sira se proizvode od imitacija mleka ili drugih nemlečnih komponenti. Pored toga, u Americi, sirevi koji se proizvode od kravljeg mleka, ali ne zadovoljavaju US federalne standarde identiteta u pogledu njihovog sastava sasvim legalno se označavaju kao imitacije.

Homogenizovane mešavine nemlečnih komponenti ili smese obranog mleka i nemlečnih masti ili ulja na američkom kontinentu su istorijski poznati kao „filled milks” – supstitucije mleka, u širem smislu, a proizvodi koji se dobijaju na takav način, u slučaju da su u nutritivnom sastavu ekvivalentni sirevima označavaju se kao imitacije ili alternative, supstituenti ili simulirani sirevi. Američka vlada je uspostavila stroge zakonske odrednice u pogledu kontrole takvih proizvoda još daleke 1923. i 1928. godine. „*Filled Milk Act*” je 1972. godine proglašen, ali bez potpore u zakonu, tako da je 1974. godine „*Filled Milk Cheese Act*” opoz-

vao Kongres. „Filled milk” i sirevi se ponovo vraćaju na tržište, ali u ovom slučaju kao imitacije i supstitucije, i kao takvi su od primarnog interesa za potrošače zbog njihovog niskog sadržaja holesterola.

Ostale zemlje na navedene proizvode gledaju sa daleko manje emocija, budući da nemaju istorijsko nasleđe takvih proizvoda. Ipak, daleko od toga da su nezainteresovani za takvu vrstu proizvodnje, s obzirom na postojeće zahteve potrošača za proizvodima sa što manjom količinom masti.

S druge strane, FAO/WHO „*International Code of Principles*”, koji se tiču mleka i proizvoda od mleka, a prihvaćeni u potpunosti ili delom od mnogih zemalja ne prepoznaju termin „filled milk”.

Kosikowski [4] je vidovito predvideo da će u poslednjoj dekadi dvadesetog veka da budu neophodni svi proteini koji mogu da se dobiju kroz konvencionalne ili nove izvore. Prva imitacija konzumnog mleka proizvedena je kasnih šezdesetih godina kao zamena kravljem mleku, ali negativno opterećenje takvog mleka usled nutritivnih nedostataka, pre svega niskog sadržaja kalcijuma i proteina, te visokog sadržaja Na i laktoze, dovelo je do opstrukcije takve proizvodnje. Mnogi od komercijalnih imitacija mleka formiraju dobar kiseli gruš aktivnošću bakterija mlečne kiseline, ali acidifikacija je izražena u manjem opsegu u odnosu na razvijanje mlečne kiseline kod kontrolnog kravljeg mleka [5]. Pored toga, mnoge imitacije mleka pokazuju pH vrednost 6,8 do 7,4, odnosno pH vrednost previše visoku za optimalnu aktivnost sirila i stvaranje gruša. Konačno, bakterije koje učestvuju u zrenju sira ne odgovaraju dobro na masti kokosa i sojinih proteina, koji čine uobičajene komponente imitacije mleka, što opet onemogućava dobijanje željene arome sira. Osnovni materijal u proizvodnji prihvatljivih imitacija sireva sa zrenjem predstavljaju kazein ili alternativni izvori proteina, biljno ulje i siri-lo, boje, mlečna kiselina, starter i emulgatori. Biljno ulje može da bude palmino, semena pamuka, kokosa ili kukuruza. Postrojenja i oprema su slični onima u pogonu za proizvodnju kravljeg sira uz homogenizaciju kako bi se izmešale komponente [5].

#### **Komercijalni razvoj imitacija sira /** *Commercial development of chese imitation*

Imitacije sireva se proizvode tokom dugog niza godina sa različitim uspehom. Sredinom osamdesetih godina prošloga veka, domaći proizvođači sireva pojedinih zemalja proizvodili su imitaciju *Cheddar* sira za englesko tržište, s tim da o tome nisu obavestili dobavljače. Imitacije sira toga vremena su bile nezadovoljavajućeg kvaliteta, usled inferiornih nemlečnih komponenti masti, što je izazvalo neprihvatanje takvih proizvoda, a kao krajnji rezultat englesko tržište je bilo izgubljeno.

Prvu komercijalnu proizvodnju imitacije ili alternative topljenog sira izvela je 1973. godine Anderson, Clayton and Co. Druge kompanije mlekarske industrije, bilo velike ili male, ali isto tako i industrije drugog tipa uspostavljaju isti vid

proizvodnje. Veličina takve proizvodnje nije pravilno predstavljena usled nedostatka tačne statistike. Ipak, procenjuje se da u Americi ukupna proizvodnja imitacija sira predstavlja približno 2 odsto vrednosti proizvodnje prirodnih i topljenih sireva. Ovako niska vrednost delom se objašnjava niskom cenom imitacija sira u poređenju sa cenom prirodnih sireva. Među imitacijama sireva, proizvodnja sira mocarela (*Mozzarella*) predstavlja posebnu pogodnost, a razumno objašnjenje jeste postojeća praksa pojedinih institucija i pica-restorana da koriste imitaciju *Mozzarella*, koja sadrži 10 odsto mlečnih komponenti. Činjenica jeste da potrošnja sira mocarela po stanovniku u Americi svake godine beleži rekord, sa godišnjim porastom od oko 8 odsto. U isto vreme potrošnja imitacija ili alternativa *Mozzarella* i *Cheddar* sira raste, sa predviđanjem trenda rasta i u budućnosti. Prednost predstavlja niža cena u odnosu na sireve proizvedene od mleka sisara. Finim podešavanjem tehnoloških principa u proizvodnji imitacija sira, funkcionalnost sireva, kao što je imitacija *Mozzarella*, poboljšana je, što pokazuju radovi Kileya i sar [6].

#### **Standardi za namirnice / Standard for articles**

Impresivan razvoj nauke i tehnologije daje neograničene mogućnosti savremenog asortimana proizvoda. Takvi proizvodi dizajnirani prema želji i potrebama tržišta, nutritivnim i ekonomskim, često su promenjenog sastava uz uključivanje, ukoliko se govori o proizvodima od mleka, nemlečnih komponenti. Korišćenje tradicionalnih imena u obeležavanju ovih novih proizvoda dovodi potrošača u zabludu. Kako bi se sa sigurnošću razlikovali tradicionalni proizvodi od mleka od prisutnih modifikovanih verzija neophodno je da se za tradicionalne proizvode izrade standardi. Standardi bi trebali da daju odgovore na pitanja:

Šta je, u svojoj osnovi, dotična namirnica?

Da li će, kao takva, da bude ista svaki put pri potrošnji?

Da li se naslanja na određeni recept ili formulaciju u proizvodnom procesu?

Koliko je dobra?

Da li je pakovanje adekvatno, tako da ne može da bude bilo kakvih prevara?

U Americi regulative u domenu hrane i lekova, javno proglašava, prepravljajući ili opoziva *Food and Drug Administration (FDA)*. Standardi namirnica su opisani u poglavlju 21 CFR (*Code of Federal Regulation*), u delovima 130-169. Deo 130 podrazumeva generalne odrednice, dok se delovi 131-169 odnose na standarde specifičnih namirnica.

Tipovi federalnih standarda namirnica su:

##### **1. Standard identiteta (*Standard of Identity – SOI*)**

definiše šta predstavlja dotični proizvod, njegovo ime (opšte ili uobičajeno ime), ingredijencije, sastojke koji moraju ili mogu da se koriste u proizvodnji istog proizvoda.

## **2. Standard rangiranja** (*Standard of Grade*)

postavlja pravila na osnovu kojih se proizvod procenjuje radi klasifikacije po određenim kategorijama, takozvano rangiranje ili poredak kvaliteta („ranking of quality”), dobrovoljnog je karaktera.

## **3. Standard kvaliteta** (*Standard of Quality – SOQ*)

postavlja odrednicu minimum kvaliteta. Ukoliko su karakteristike određenog proizvoda ispod minimuma zahtevanog kvaliteta, takav proizvod mora da nosi oznaku „Ispod standarda kvaliteta” (*„Below Standard of Quality”*). Trenutno ne postoje standardi kvaliteta, iako pojedini standardi identiteta ujedno podrazumevaju i standarde kvaliteta – veličina, tekstura i drugo. Pre 1995. godine, postojao je samo jedan standard kvaliteta – standard kvaliteta za flaširanu vodu, revidiran je kao standard identiteta (deo 165.110).

## **4. Standardi punjenja ambalaže** (*Standard of Fill of Container*)

uspostavlja minimum zahtevane mase ili volumena, trenutno ne postoje takvi standardi.

**Internacionalni (međunarodni) standardi namirnica**, (*Codex Alimentarius Commission*), postavljeni su 1962. godine, pridruženi *FAO/WHO* programu, a definisani usled potrebe za standardima u međunarodnom prometu.

## **Standard identiteta / Identity standard**

Proizvodi kod kojih su definisani standardi identiteta u potpunosti moraju da zadovolje postavljene standardne zahteve. Ukoliko to nije slučaj, namirnica se ne označava standardnim imenom, nego mora da se koristi alternativno ime (primer: umesto kikiriki-maslaca, ukoliko dotični proizvod ne zadovoljava standard identiteta kikiriki-maslaca, takav proizvod se označava kao kikiriki-namaz). Posle 1970. godine, SOI su modifikovani u smislu da se dozvoljavaju ingredijenti po izboru. Pored toga, dodata je takozvana „*safe and suitable clause*” – odnosno klauzula koja dozvoljava upotrebu sigurnih i odgovarajućih aditiva koji ne menjaju osnovnu prirodu proizvoda ili utiču na nutritivni kvalitet. Ovako postavljena regulativa obuhvata 21 kategoriju namirnica sa skoro 300 standarda identiteta. *Nutrition Labeling and Education Act (NLEA)* je 1990. godine uticao na određenu izmenu standarda identiteta. Naime, dozvoljavaju se „SOI” imena kojima prethodi nutritivna izjava, a kojom se jasno ističe u čemu se modifikovana namirnica razlikuje od tradicionalne, standardizovane namirnice, čiju modifikaciju predstavlja (primer: sladoled, dozvoljava se ime proizvoda – sladoled sa niskim sadržajem masti „*ice cream – low-fat ice cream*”).

Deo 130.10. u poglavlju 21 *Code of Federal Regulation* – daje „generalne standarde identiteta” za modifikovane verzije. Modifikacija u ovom slučaju isključivo predstavlja redukciju sadržaja masti ili smanjenje kalorijske vrednosti

tradicionalnih standardizovanih namirnica. Modifikovane verzije standardizovanih tradicionalnih namirnica moraju da zadovolje odredbe navedene u 21 CFR 130.10. delu i kao takve:

- moraju da zadovolje odredbe standarda postavljene za tradicionalnu standardizovanu hranu čiju modifikaciju predstavljaju, osim odstupanja koje karakteriše nutritivna izjava („*nutrient content claim*”);

- ne smeju da budu nutricionistički inferiorne u odnosu na tradicionalnu standardizovanu namirnicu;

- moraju da imaju izvedbene karakteristike („*performance characteristics*”), na primer, fizičke karakteristike, karakteristike ukusa, funkcionalna svojstva, period održivosti slične karakteristikama tradicionalne standardizovane namirnice, ukoliko oznaka deklaracije ne nosi izjavu koja potrošača informiše o značajnoj razlici u „*performans*” karakteristikama, a koja pritom značajno limitira upotrebu takve modifikovane namirnice (na primer, „nije preporučljivo za kuvanje”).

- moraju da sadrže, u značajnim količinama, one ingredijencije za koje se obavezno zahteva da budu prisutne u tradicionalnoj standardizovanoj hrani;

- moraju da sadrže iste ingredijencije koje dozvoljava standard za tradicionalnu standardizovanu namirnicu, s time da mogu da se koriste i sastojci kako bi se poboljšala tekstura, sprečio sinerezis ili dodatak komponenti ukusa, komponenti koje omogućavaju produženi period održivosti, poboljšanje opšteg izgleda, zaslađivača, tako da modifikovana namirnica nije inferiorna u odnosu na karakteristike tradicionalne standardizovane hrane.

Deo 101.3. u poglavlju 21 *Code of Federal Regulation* – odnosi se na imitacije, odnosno supstitucije namirnica.

Modifikovani proizvodi (namirnice) koji ne zadovoljavaju tradicionalne standarde identiteta ili novi standard 130.10. moraju da budu označeni kao imitacije, u slučaju da su nutritivno inferiorni u odnosu na tradicionalnu standardizovanu namirnicu, odnosno kao supstitucije ili alternative, u slučaju da su nutritivno ekvivalentni tradicionalnoj namirnici. Na primer, *Mozzarella* sir proizvod koji je dobijen od obranog mleka i biljnog ulja ne zadovoljava standard za *Mozzarella* sir (133.155) ili pak novi standard 130.10. i stoga mora da se označi kao imitacija *Mozzarella* sira u slučaju nutritivne inferiornosti, odnosno alternativa *Mozzarella* sira, ukoliko je ekvivalent tradicionalnom *Mozzarella* siru u odnosu na nutritivan sastav. Sama nutritivna inferiornost namirnice podrazumeva redukciju sadržaja esencijalnog sastojka (ali ne i smanjenje kalorija ili sadržaja masti), u količini 2 odsto ili više od preporučene dnevne vrednosti (*Daily Reference Value – DRV*) proteina navedenih pod Sec. 101.9 (c) (7) (iii) i 2 odsto i više od preporučenog dnevnog unosa (*Reference Daily Intake – RDI*) bilo kojeg vitamina ili minerala navedenih pod Sec. 101.9 (c) (8) (iv), s tim da se selen, molibden, hrom i hloridi ne razmatraju.

Imitacija mleka ili proizvoda od mleka, prema istim odrednicama, odnosi se na proizvod ili sastojak mleka koji podseća na mleko ili proizvod od mleka, pod uslovom da su ispunjeni navedeni zahtevi:

a) proizvod fizički sliči na mleko ili proizvod od mleka. „Fizička sličnost” podrazumeva one karakteristike koje se odnose na sastav proizvoda, uključujući sadržaj masti i vode, sadržaj suve materije bez masti, funkcionalne sastojke ili sadržaj aditiva kao što su emulgatori, stabilizatori, boje i arome;

b) samo pakovanje takvih proizvoda mora da podseća na pakovanje koje se koristi prilikom stavljanja u promet mleka ili proizvoda od mleka;

c) marketinška pozicija dotičnog proizvoda treba da podseća na status mleka i proizvoda od mleka;

d) proizvod ili sastojak proizvoda koji nosi oznaku imitacija je proizveden, pakovan i označen tako da podseća na predstavljeni identitet, preporučenu upotrebu, te fizička i senzorna svojstva mleka i proizvoda od mleka, čiju imitaciju predstavljaju. Fizička i senzorna svojstva se odnose na ukus, miris, teksturu i izgled.

Postoji zabrana prodaje imitacije mleka i proizvoda od mleka ukoliko nisu ispunjeni zahtevi:

a) proizvod deklarisan kao imitacija na glavnom panelu pakovanja mora da nosi oznaku, koja upućuje da je dotični proizvod imitacija ili da sadrži imitaciju mleka ili proizvoda od mleka, s tim da zahtevana veličina slova ne iznosi manje od polovine veličine imena proizvoda. I pri tako postavljenom zahtevu, veličina slova, ni u kom slučaju, ne sme da bude manja od 18.

b) oznaka na takvom proizvodu jasno mora da upućuje na glavne razlike u sastavu i nutritivnoj vrednosti između imitacija i proizvoda čiju imitaciju predstavljaju.

### **Zaključak / Conclusion**

Na našem tržištu se pojavljuju proizvodi od mleka koji imaju jednu komponentu zamenjenu nemlečnom komponentom.

Nepostojeća pravna regulativa za ovu kategoriju proizvoda dovodi do nepravilnog deklarisanja takvih proizvoda i time neminovno daje pogrešnu informaciju potrošaču o karakteristikama takve namirnice.

Radi zaštite potrošača neophodno je da se zakonski reguliše ova oblast.

Rad po pozivu referisan na 16. savetovanju veterinara Srbije, Zlatibor

### **Literatura / References**

1. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter kulture, Sl. list SRJ 26/2002. - 2. Kosikowski F. V.: Nutritive and organoleptic characteristics of nondairy imitation milks. J. Food Sci. 36, 1021-



1075, 1971. - 3. Vakaleris D. G., Sabharwal K.: Stability of fluid food emulsions. II. Interacting effects of electrolytes, sodium caseinate and emulsifiers. J. Dairy Sci. 55, 283-289, 1972. - 4. Kosikowski F. V.: Cheese and Fermented Milk Foods, 2<sup>nd</sup> edn, F.V. Kosikowski and Associates, New York, 470, 1982. - 5. Kosikowski F. V., Mistry V. V.: Cheese and Fermented Milk Foods, Volume I, Origins and Principles, 3<sup>rd</sup> edn, F.V. Kosikowski, L.L.C. 1 Peters Lane Westport, Connecticut 06880, 1997. - 6. Kiley L. J., McConnel S. L., Kindstedt P. S.: Observations on the melting behaviour of imitation Mozzarella cheese. J. dairy Sci. 74, 3568-3572, 1991.

## ENGLISH

### CONCEPT OF PROTECTION OF FOOD ARTICLES OF ANIMAL ORIGIN

**Zora Mijačević, Snežana Bulajić**

The currently valid regulations (Official Gazette 26/2002) define the requirements for the quality of milk and milk products. The same legislature defines also the concept of composite products, that is, products in which part of the fat or proteins have been substituted with fat or proteins of different origin. A composite product must include the term composite in its name, and the part of the declaration which lists the contents of total proteins and fat must specify the part of plant proteins and fat in total proteins and fat of milk products. With the growth of the population and the concern for health, new requirements have been set, and consumers expect a food article to meet not only the nutritive requirements, but also to have certain functional characteristics, or that it is not burdened with components which have a negative effect on health (the presence of cholesterol, sodium chloride, a high percentage of saturated fatty acids). The complete substitution of one milk component results in a completely new product. A change in the traditional composition of a certain food article must be clearly declared, so as not to confuse consumers and to provide them with the possibility of choice. In our market, there have lately appeared products that are marked as imitations, alternatives, diet cheese, vegetable cheese. Modified products which do not meet the traditional identity standards must be marked as imitations, in case they are nutritionally inferior with respect to the traditionally standardized food articles, or as substitutes or alternatives, in the event that they are a nutritive equivalent to the traditional food articles. The lack of legal regulations for this category of product leads to the irregular declaration of such products, and consequently provides false information about the characteristics of such articles to the consumer.

It is necessary to regulate this area with the respective laws in order to protect the consumer.

Key words: Imitations, substitutes, concept of protection of food articles.



## ЧЕРНОВИК ОХРАНЫ ИМЕНИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ АНИМАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

**Зора Миячевич, Снежана Булаич**

Согласно действующему правилу (Сл. лист СРЮ 26/2002) дефинированы требования качества для молока и продуктов из молока. В тот же самой инструкции дефинировано понятие композитных продуктов, т.е. продуктов у которых часть жира или белков заменена жирами и белками другого происхождения. Композитный продукт в заглавии должен иметь обозначение композитный и в части декларации, говорящая о составных частях, обозначенные совокупные протеины и жиры и часть растительных протеинов и жиров в совокупных протеинах и жирах продуктов из молока. Ростом популяции и заботой для здоровья поставлены новые требования, а потребители ожидают, что пищевой продукт не удовлетворяет только питательные нужды, нежели обладать и определёнными функциональными характеристиками или же не обременен компонентами, которые отрицательно влияют на здоровье (присутствие холестерина, натрия хлорида, высокий процент насыщенных жирных кислот). Полной заменой одного компонента молока получается новый продукт. Изменение состава пищевого продукта должно быть и ясно декларировано как производителя не привела бы в заблуждение, а оставила ему возможность выбора и самоопределения. На нашем рынке в последнее время появляются продукты, несущие обозначение имитаций, альтернатив, постный сыр, растительный сыр. Модифицированные продукты, которые не удовлетворяют традиционные стандарты идентитета должны быть обозначены как имитации, в случае, что питательно низшие в отношении традиционного стандартизованного пищевого продукта, или как субституции или альтернативы, в случае, эквивалентные традиционному пищевому продукту. Несущая юридическая регулятива для этой категории продуктов приводит до неправильного декларирования таких продуктов и тем неминуемо даёт ошибочную информацию потребителю о характеристиках такого пищевого продукта.

С целью охраны потребителя необходимо законно регулировать эту область.

Ключевые слова: имитации, субституции, черновик охраны пищевых продуктов